



— LE MENU —

CRÊPES

Grande spécialité de Bretagne, les crêpes sont faites à base de farine de froment, d'oeufs et de sucre. Toutes nos crêpes sont fraîches et faites maison

LES CLASSIQUES

BEURRE-SUCRE	4.9
BEURRE-SUCRE-CITRON	5.3
BEURRE-SUCRE CANELLE	5.3
NUTELLA	5.9
CONFITURE FRAISE	5.9
GELEE DE GROSEILLE	5.9
CHOCOLAT NOIR MAISON	7.9
CARAMEL BEURRE SALÉ MAISON	7.9
COULIS DE FRAMBOISE MAISON	7.9
SIROP D'ERABLE	7.9

LES SPÉCIALES

LA CHOCO-BANANE	9.9
Banane, chocolat maison, chantilly, amandes grillées	
LA CHOCO-FRAMBOISE	9.9
Coulis framboise maison, chocolat maison, chantilly	
LA CHOCO-COCO	9.9
Chocolat maison, glace coco, coco rapé	
LA GOURMANDE	9.9
Caramel beurre salé maison, chocolat maison, boule vanille	
LA TATIN	9.9
Pommes caramélisées, caramel beurre salé maison, amandes grillées	
LA FAMEUSE CRÊPE SUZETTE	11.9
Beurre aux trois agrumes, caramel à l'orange, zestes d'oranges confits	



SUPPLÉMENTS

Chantilly 1,5 - Boule vanille 2 - Flambage Grand Marnier 2



Spécialités

GALETTES

Les galettes, déclinaisons salées des fameuses crêpes bretonnes, sont réalisées avec de la farine de sarrasin; la pâte ne contient pas de gluten, ni de lactose

LES CLASSIQUES

LA GRATINÉE 8.9
Emmental et salade

LA DUO 9.9
Jambon, emmental, salade

LA TRIO 10.9
Jambon, emmental, brie, salade

LA COCOTTE 10.9
oeuf brouillé, pesto de tomates, emmental, salade

LA POPEYE 10.9
Epinards, oeuf brouillé, emmental

LA COMPLÈTE  11.9
Jambon, emmental, oeuf, salade

LES SPÉCIALES

LA FERMIÈRE 12.9
Brie, oignons caramélisés, pommes, noix, miel, salade

LA PROVENÇALE 12.9
Oignons caramélisés, emmental, poivrons grillés, salade

LA BIQUETTE 12.9
Pesto de tomates confites, emmental, chèvre snacké, salade

L'ATLANTIQUE 13.9
Saumon fumé, épinards, crème fouettée au citron, pignons

LA SUPER COMPLÈTE 15.9
Jambon, emmental, oeuf, oignons caramélisés, poivrons grillés, épinards 

ENTRE TERRE ET MER 15.9
Saumon fumé, chèvre, emmental, épinards frais



Spécialités

BOISSONS

*Café torréfié à Amsterdam, cidre de Normandie, jus bio néerlandais :
découvrez notre sélection de produits locaux hollandais
et de spécialités françaises*

BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO	2.9
DOUBLE ESPRESSO	3.6
AMERICANO	3.8
FLAT WHITE	3.9
CAPPUCCINO	3.9
LATTE	3.9
LATTE MACCHIATO	3.9
CARAMEL LATTE	4.9
CHAI LATTE	4.4
THÉ MENTHE FRAICHE	3.8
THÉ GINGEMBRE FRAIS	3.8
THÉS/TISANES	3.3
CHOCOLAT CHAUD	3.6
CHOCOLAT VIENNOIS	3.9

SUPPLÉMENT DÉCAF/LAIT AVOINE +0,50
SUPPLÉMENT GINGEMBRE/MENTHE/CITRON +0,50

SANS ALCOOL

CIDRE GALIPETTE 0% 	4,5
Sans alcool, 33 cl	

BOISSONS FROIDES

FRAPPUCCINO	4.9
KOMBUCHA BIMSTER Gingembre-mangue, 33 cl	4.4
CITRONNADE PÉTILLANTE La Mortuacienne, 33 cl	4.4
JUS BIO OLMENHORST Pomme, 25 cl Poire, 25 cl Pomme-mûre, 25 cl	3.4
JUS D'ORANGE FRAIS	4.5
ICED TEA WALDEN Pêche-Jasmin, 25 cl Citron-Citronelle, 25 cl	3.9
SIROP Grenadine, 25 cl Menthe, 25 cl	2.9
LAIT GRENADINE	3.2
EAU EN BOUTEILLE EARTH Plate ou gazeuse, 33 cl	3.9
Plate ou gazeuse, 75 cl	6.9

ALCOOL

Découvrez notre sélection de vins français, champagnes, et cidres normands !

CIDRES



CIDRE GALIPETTE 5.8

Cidre brut bio, 33 cl
Cidre rosé, 33 cl

KIR BRETON 6,5

Cidre brut, liqueur crème de cassis

CIDRE BOUTEILLE

Brut Dujardin, 75 cl 15.9

Rosé Dujardin, 75 cl 16.9

BIÈRES

BIÈRE BLONDE 5.2

Gooische Bierbrouwerij- Goud, 33 cl

DIGESTIF

CALVADOS



7

VINS

Verre/Bouteille

VIN BLANC

5.5 / 27

Latitude 43: Saint-Hilaire
(Chardonnay-Vermentino)

VIN ROUGE

7 / 35

Château Haut-Grelot: Blaye
Côtes de Bordeaux
(Merlot & Cabernet Sauvignon)

VIN ROSÉ

6.5 / 32

Château Magali, Côte de Provence

VIN DU MOIS

7 / 35

Consultez l'ardoise

CHAMPAGNE

Bouteille

CHAMPAGNE BRUT

59

Veuve Fourny et Fils, Grande
Réserve, Premier Cru

CHAMPAGNE ROSÉ

69

Veuve Fourny et Fils, Grande
Réserve, Rosé Premier Cru

CHAMPAGNE BRUT 1/2 BOUTEILLE

Veuve Fourny et Fils, Grande
Réserve, Premier Cru

29



Spécialités